



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Publicata nella GU Serie Generale n.179 del 4-8-2015**

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trento”.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (CE) n. 1234/2007 e del D.Lgs. n. 61/2010:

VISTO il D.M. 09.07.1993 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 169 del 21.07.1993 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Trento” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30.11.2011 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, con il quale è stato approvato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Trento”, così come consolidato con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il D.M. 07.03.2014 pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

ESAMINATA la documentata domanda presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Trento” nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione, espresso dalla Provincia autonoma di Trento;

ACQUISITO il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del giorno 15 luglio 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato DM 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Trento".

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQAI IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

IL DIRETTORE GENERALE

*F.to Emilio Gatto*

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“TRENTO”**

**Gli articoli 6 e 7** del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “Trento” sono sostituiti così come segue:

**Articolo 6**

Caratteristiche al consumo

I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere, nelle diverse tipologie, alle seguenti caratteristiche:

*Trento (nel tipo bianco):*

spuma: fine e persistente;

colore: giallo più o meno intenso;

odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

sapore: vivace, armonico, da brut nature a dolce;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

*Trento (nel tipo rosato o rosè):*

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno tenue;

odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;

sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo, da brut nature a dolce;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

*Trento riserva (nel tipo bianco):*

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino intenso dorato;

odore: caratteristico;

sapore: armonico, pieno, da brut nature a brut;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

*Trento riserva (nel tipo rosato o rosè):*

**spuma: fine e persistente;**

**colore: rosato più o meno intenso;**

**odore: fine, ampio, complesso proprio di un lungo affinamento in bottiglia;**

**sapore: sapido, fine e armonico, da brut nature a brut;**

**titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;**

**acidità totale minima: 5,0 g/l;**

**estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;**

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### Designazione e presentazione

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento", nelle tipologie bianco e rosato, che abbiano trascorso un periodo di almeno ventiquattro mesi di permanenza sui lieviti possono riportare l'annata di produzione delle uve.

Il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento" ~~nel tipo bianco~~ ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo del 10% e che abbia trascorso un periodo di almeno trentasei mesi di permanenza sui lieviti può fregiarsi della qualificazione "riserva"; in tal caso è obbligatorio riportare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve.

Per il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento" rosato è ammessa, in alternativa l'indicazione rosè.

Nella designazione e presentazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" il riferimento alle varietà di vite che lo compongono è consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.

Sulle stesse etichette complementari, nei tipi che non riportano l'annata di vendemmia, è obbligatorio indicare l'annata di sboccatura.

Ai vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.